

## White IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **76**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (48.2%)   | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński               | 2 kg (48.2%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 0.15 kg (3.6%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra        | 25 g  | 50 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic       | 10 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra/Mosaic | 20 g  | 5 min  | 11 %       |
| Gotowanie | Citra        | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic       | 40 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra        | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | fermentum mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 8 g   | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao  | 12 g  | Gotowanie | 5 min |